# وجبات سريعة

شريف عبدالكريم

# تورتة
# الشيكولاتة اللذيذة

**المقادير:**

٣/١ كوب شيكولاتة سادة مبشورة ( ٧٥ جم) ـ ٣/٢ كوب لبن زبادي قليل الدسم ـ كوب سكر بني ناعم أو أبيض مضاف له معلقة عسل أسود (٢٠٠ جم) ـ ٤/١ كوب زبد (١٠٠ جم) ـ ٤ بيضات ـ ٤/٣ ١ كوب طحين (دقيق) (٢٥٥ جم) ـ ملعقتان صغيرتان من بيكنج بودر ( باكو ) ـ ملعقتان صغيرتان من الكاكاو الغامق ، بدون سكر .

**مقادير الغطاء :**

٤/٣ ١ كوب سكر ناعم جدا ــ ملعقتان صغيرتان من الكاكاو ــ ٤ إلي ٦ ملاعق صغيرة من لبن حليب ــ ½ كوب شيكولاتة سادة مبشورة ــ ٤/١ كوب زبد ، أو سمن صناعي .

**الطريقة :**

نضع في وعاء ، الزبادي والشكولاتة وثلث كمية السكر تقريبا وترفع علي نـــار هادئة ، مع التقليب المستمر حتى تذوب الشيكولاتة ، ثم تترك جانبا لتبرد .

ــ يخفق الزبد مع باقي السكر جيدا ، حتى يصبح مثل الكريمة ثم يضاف البيض ، واحد بعد الأخرى ، مع الخفق الجيد ، وإضافة قليل من الطحين بعد كل بيضة .

ــ يضاف خليط الشيكولاتة بالزبادي ، ويخفق حتى يتجانس ، ثم يضاف الطحين مع الكاكاو علي دفعات .

ــ تدهن صينيتان مستديرتان قطر كل منهما ١٨ سم تقريبا ، ويصب فيهما الخليط .

ــ تزح الصينيتان في فرن متوسط الحرارة (٣٥٠ ف أي ١٨٠ م ) وتتركا مـــن ٢٥ ــ ٣٥ دقيقة ، أو حتى نتأكد من النضج .

ـ بعد النضج تترك كل تورتة ٥ دقائق في الصينية ، ثم تقلب علـــي رف ســـلك وتترك لتبرد تماما .

**لعمل الغطاء :**

نضع الحليب والشيكولاتة والزبد في إناء علي نار هادئة مع التقليب حتى تـــذوب الشيكولاتة . ثم يرفع الإناء من على النار ويضاف إليه السكر المتحول مع الكاكاو ، ويخفق الخليط باستخدام الملعقة الخشبية ، حتى يصبح ناعما .

ـ تفرد ثلث كمية الغطاء علي واحدة من التورتتين ، ثم نضع الأخرى فوقهـــا . ويفرد باقي الغطاء علي السطح والجوانب .

توضع في المبرد (الثلاجة) لمدة ساعتين علي الأقل قبل التقديم ليـــسهل تقطيعهـــا وتقديمها .

# حلقات البسكويت بالشيكولاتة والبرتقال

**المقادير :**

١٢٥ جم زبد (كوب) ـ ٤/٣ كوب سكر بني ( أو كوب سكر عـــادي + ملعقـــة عسل أسود ) ـ بيضة ـ ٢ كوب طحين (دقيق) ـ ٢/١ ملعقة صـــغيرة بيكـــنج بودر .

**للحشو:**

٥٠ جم زبد ـ ملعقة صغيرة بشر برتقال ـ ملعقة صغيرة لبن حليب ـ ٢ ملعقة صغيرة عصير برتقال ـ ٤/٣ كوب سكر بودرة (ناعم جدا )

**للتزيين :**

٢٠٠ جم شيكولاتة ــ ٣ ملاعق صغيرة زيت ــ ٢/١ كوب فستق مجروش ( مكسر ) .

**الطريقة**

ــ يخفق الزبد مع السكر والبيضة جيدا ثم يضاف الطحين علي دفعتين ويكمل العجن علي سطح مرشوش بالطحين حتى تصبح ناعمة ثم تغطي وتوضع في المبرد (الثلاجة ) لمدة نصف ساعة .

ــ تفرد العجين علي سطح مرشوش بالطحين لسمك ٣ مللي وتقطع دوائر باستخدام قطاعه ثم تفرغ دائرة صغيرة من الوسط لنحصل علي حلقات .

ــ ترص في صاج مدهون وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٢ دقيقة تقريبا . وتترك علي الصاج حتى تبرد تماما

ــ تخفق زبد الحشو في إناء صغير حتى تنعم تماما ثم يضاف اللبن الحليب والعصير ثم السكر بالتدريج .

ــ نسيح شيكولاتة التزيين مع الزيت .

ــ تلصق كل حلقتين بكريمة الحشو ويغطس الطرف في الشيكولاتة ثم في المكسرات وتوضع علي رف سلك حتى تتجمد الشيكولاتة مرة أخرى

**ملحوظة :**

يمكن تخفيف شيكولاتة التزيين بقليل من الحليب المغلي .

# بسكويت
# الشيكولاتة وجوز الهند

**<u>المقادير :</u>**

١٢٥ جم زبد سايح (٢/١ كوب ) ــ ٢/١ ملعقة صغيرة فانيليا ــ ٢/١ كــوب سكر رفيع الذرات ــ بيضة ــ ٢/١ ١ كوب طحين (دقيق) ٣ ملعقة صغيرة بيكنج بودر ــ ٢ ملعقة مائدة كاكاو ــ ½ كوب جوز هند ١٢٥ جم شيكولاتة بالحليــب سايحة ــ كوب إضافي من جوز الهند ( للوجه ) .

**<u>الطريقة :</u>**

ــ يخلط الزبد والفانيليا والسكر والبيضة في وعاء ويخفق حتى يختلط جيدا .

ــ يضاف الطحين والكاكاو ثم جوز الهند ويخلط الجميع باستخدام الملعقة .

ــ يقسم الخليط إلي كرات (٣٥ واحدة تقريبا ) وترص علي صاج مدهون .

ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ دقيقة تقريبا ثم تترك لتبرد علي الصاج .

ــ تسيح الشيكولاتة مع ٨/١ كوب من حليب ويغمس الوجه في الشيكولاتة ثم في جوز الهند الإضافي .

**<u>ملحوظة :</u>**

يمكن استخدام هذا الصنف بدون غمسه في الشيكولاتة أو جــوز الهنــد حــسب الرغبة .

# تورتة مارجريتا

**المقادير :ــ** ( ٦ أفراد )

٣ بيضة ـــــــ ١/ ٨ كيلو ( ١٢٥ جم ) أي كوب سكر بودرة

١ / ١٠ كيلو ( ١٠٠ جم ) أي ١ / ٣ ٣ معلقة كبيرة زبد أو سمن

١ / ٢ كوب دقيق ذرة ــــ ١ / ٢ كوب لوز مقشور صحيح

٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ـــــــ حبة قرنفل ــــ فانيليا .

**الطريقة :ــ**

١ ــ يفصل بياض البيض عن الصفار ثم تتبع الطريقة الإسفنجية في عمل الكيكة مع ملاحظة خلط دقيق الذرة مع الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر ثـــم يـــضاف للعجين .

٢ ــ بعد الانتهاء من العجن يضاف الزبد السائح البارد والقرنفل المطحون الناعم واللوز المفرى إلي خليط العجينة

ويقلب ثم يضاف بياض البيض المخفوق جامد والمضاف إليه الفانيليا ويقلب بخفة حتى يمتزج الجميع .

٣ ــ يصب الخليط في صينية فرن مربعة مدهونة ومبطنة بالدقيق كما تخبز فـــي فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ( لمدة ٤٠ دقيقة تقريبا ) .

٤ ــ تترك الكيكة لتهدأ نوعا ثم تقلب وبعد أن تبرد تماما يغطي السطح بالـــسكر البودرة أو المربي أو تزين حسب الرغبة .

٥ ــ تقدم علي طبق مفروش بورق الدانتيل .

# تورتة المحبة

**المقادير** :ـــ

للعجينة : ٣ / ٤ كوب زبد أو سمن ( ١٧٥ جم ) ـــ كوب + ملعقة صغيرة سكر حلوي ناعم ـــ٣ بيضة ـــ فانيليا ـــ ١ / ٢ ٢ كوب دقيق ـــ ١ / ٢ معلقة صغيرة مسحوق بيكنج بودرة .

**للحشو والتغطية :**

٣ /٥ كيلو ( ٦٠٠ جم ) كريمة مخفوقة أو طازجة ـــ ٤ ملعقة كبيرة جيلي أحمر ـــ ١ / ١٠ كيلو ( ١٠٠ جم ) أي ٥ ملعقة كبيرة سكر حلوي ناعم ـــ معلقة كبيرة ماء ـــ نقط من لون نباتي قرمزي ( كتشنيل ) .

**الطريقة :**

١ ـــ بمقادير العجينة السابقة تعمل الكيكة .

٢ ـــ تدهن صينية كيك علي شكل قلب حوالي ٢٠ سم وتبطن بالدقيق ثم يـــصب فيهل خليط الكيك السابق وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة من ٣٥ دقيقة إلـــي ٤٠ دقيقة ـــ أي حتى تنضج وتترك لتبرد .

**ملحوظة :**

إذا لم توجد صينية علي شكل قلب فتستعمل صينية مستديرة ثم تقطع الكيكة بعـــد النضج علي شكل قلب .

٣ ـــ تشق الكيكة نصفين متساوين بعد تمام برودتها .

٤ ـــ تخفق الكريمة حتى يصبح قوامها سميكا ثم تخلط بقليل من الجيلى وتحـــشي بها الكيكة .

٥ ـــ يصهر الجيلي الباقي علي نار هادئة ثم يصب علي سطح الكيكـــة وتتـــرك لتبرد .

٦ ـــ تغطي جوانب الكيكة بالكريمة بواسطة قمع التزين المنقوش .

٧ ــ يخفق سكر الحلوى مع قطرات من الماء واللون النباتي حتى ينعم المزيج ثم يصب فوق الجيلي فوق سطح الكيكة ثم يعمل إطار من الكريمة علي الحافة .

٨ ــ تقدم فوق مفرش من الدانتيل .

# جاتوه الشيكولاته
# ( بوشيه )

**المقادير :** ( حوالي ١٢ قطعة )

١ / ١٠ كيلو ( ١٠٠ جم ) بسكوت إسفنجي " سافوى " أو كيكة إسفنجية ــ ١ / ٥ كيلو ( ٢٠٠ جم ) شيكولاته كتل مبشورة ــ بندق أو لوز مقشر صحيح حوالي ٢ ملعقة كبيرة .

للتغطية : شيكولاتة فارماسيل ( محببة ) أو مكسرات مفريه أو جوز هند مبشور .

**الطريقة :**

١ ــ يحمص البندق أو اللوز ثم يقشر ويفري غليظا .

٢ ــ تبشر الشيكولاته الكتل ثم تصهر فوق حمام مائي ثم يضاف لها المكسرات المعدة ( بند ١ ) والبسكوت الإسفنجي بعد بشره خشنا أو الكعك المبشور خشنا أيضا ( ينزل من منخل سلك ذات ثقوب واسعة ) ويخلط جيدا حتى نحصل علي خليط يمكن تشكيلة أو تقطيعه كما يمكن إضافة قليل من المربي أو الكريم شانتية إذا لزم الأمر .

٣ ــ يشكل الخليط المعد السابق علي هيئة كور حجمها مناسب ثم تدحرج هذه الكور علي الشيكولاته المحببة أوالمكسرات المفرية أو جوز الهند المبشور ثم توضع في الثلاجة لعدة ساعات

٤ ــ توضع كل كورة في طبق بليسية مناسب ويغرس في وسطها قطعة من الأنجليكا أو الكريز أو الشيكولاته القرفة ثم ترص في طبق التقديم .

# سلطة الفواكه الساخنة

**المقادير**:ــ ( ٤ أشخاص )

٢ موزة ــ ٢ تفاحة ــ ٢ برتقاله ــ حوالي ١ / ٤ كيلو عنب أسود ــ ١ / ١٠ كيلو عنب بناتي ــ ٣ / ٤ كوب عصير تفاح ــ ملعقة كبيرة زبد ــ ١ / ٢ ملعقة صغيرة زنجيل ــ ١ / ٢ ملعقة صغيرة جوز الطيب مبشورة ــ ١ / ٢ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة ــ ٢ ملعقة كبيرة عسل أبيض ــ١ ليمونة مقطعة أرباع .

**الطريقة :ــ**

١ــ يقشر الموز ويقطع حلقات وينزع قلب التفاح والبذور يقطع شرائح ويقشر البرتقال ويقطع إلي فصوص ويقطع العنب الأسود إلي أنصاف وتنزع البذر .

٢ــ توضع الفواكه كلها في إناء ويضاف إليها عصير التفاح.

٣ــ تصهر الزبد في كسرولة فوق نار هادئة ثم يضاف إليها التوابل والعسل ويقلب الجميع جيدا ثم يضاف إليه مخلوط الفواكه ( بند ٢ ) والليمون ويطهى لمدة من ٨ ــ ١٠ دقائق مع التقليب من حين لآخر .

٤ــ ينزع الليمون وتغرف سلطة الفواكه في أطباق الخشاف أو الكاسات وتقدم ومعها الكريمة

# كعكة البرتقال

**المقادير :**

١ / ٨ كيلو ( ١٢٥ جم ) أي حوالي ٤ ملاعق كبيرة زبد أو سمن ــ ١ / ٨ كيلو ( ١٢٥ جم ) أي ٦ ملاعق كبيرة سكر حلوي ــ١ / ٨ كيلــو ( ١٢٥ جــم ) أي كوب دقيق ــ عصير وبشر برتقاله ــ ٣ بيضة ــ ٢ ملعقة كبيرة مكــسرات أو سوداني ــ ١ / ٢ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر . للعصير : عصير برتقاله كبيرة + ٥ ملاعق سكر .

**الطريقة :ــ**

١ ــ بالمقادير السابقة تعمل كيكة البرتقال بالطريقة الدســمة علــي أن يــضاف عصير البرتقال والبشر للزبد والسكر المخفوق ثم تضاف المكسرات المــصحونة قبل إضافة الدقيق .

٢ ــ يصب الخليط في قالب مدهون ومبطن بالدقيق ثم يزج في فــرن متوســط الحرارة ( في الرف الأوسط لمدة ٣٠ دقيقة أي حتى ينضج ) .

٣ ــ للعصير : يسخن عصير البرتقال ويضاف له السكر .

٤ ــ بطرف مدبب رفيع تعمل ثقوب في الكيكة ثم يصب فوقها العصير الــسابق ثم تترك حتى تبرد .

٥ ــ تقلب الكيكة علي طبق التقديم المفروش بورق الدانتيل وتقدم .

# الكعك الصخري

**المقادير** : ( ٨ قطع )

حوالي ١ / ٤ كيلو ( ٢٢٥ جم ) أي ٢ كوب ناقص ملعقة كبيرة دقيق ــ ملعقــة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ــ ملعقة صغيرة خليط توابل ناعم ( بهارات ) ــ ١ / ٢ ملعقة كبيرة مبشور جوزة الطيب ــ ١ / ٢ ٣ ملعقة صغيرة ســكر بــودرة

ناعم ــ حوالي ١ /٨ كيلو فواكه مسكرة أو زبيب ــ بيضة مخفوقة خفيفا ــ فانيليا ــ ٢ ملعقة كبيرة لبن .

**الطريقة :ــ**

١ ــ بالمقادير السابقة تعمل عجينه الكيك بإتباع الطريقة البسيطة علي أن ينخل الدقيق مع التوابل وجوزة الطيب والبيكنج بودر ثم يخلط معه السكر والفواكه المسكرة المقطعة غليظا أو الزبيب ثم يتمم .

٢ ــ صواني فرن جيدا ثم تقطع العجينة إلي ٨ قطع بواسطة ملعقة كبيرة علي الصينية المدهونة بحيث تكون كل واحدة بعيدة عن الأخرى .

٣ ــ تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج حوالي ٢٠ دقيقة ثم تترك لتبرد علي حامل أو منخل سلك .

٤ ــ تقدم بأن تنظم علي طبق التقديم المفروش بورق الدانتل ويفضل أكلها في نفس اليوم .

# بافرواز الفانيليا
# بصلصة الشيكولاته

**المقادير :**

كريمة انجليزي مكونه من :

٣ بيضات وملعقة صغيرة كستر بودرة من نصف إلي ثلثي كوب سكر سنترفيش ، ٢ كوب لبن مغلي ، ملعقة صغيرة فانيليا .

من ٢ ــ ٣ ورقات جيلاتين ، ٢ ملعقة كبيرة ماء بارد ، نصف كوب كريمة لباني " وقد يستغني عنها "

**للتقديم** : صلصة الشكولاته .

**الطريقة** : يقلب السكر والكستر بودر ثم يضاف إليهما البيض ويقلب الجميع جيدا حتى نحصل علي خليط متجانس يصب اللبن مغليا علي الخليط السابق تدريجيا مع

التقليب بقوة بالمضرب السلك ويرفع الخليط علي النار مـــع اســـتمرار التقليـــب بالمضرب .

ـــ ترفع الكريمة من فوق النار عندما يغلظ قوامها ودليل ذلك ألا تظهر بـــالخليط دوامة عند رفع المضرب إلي أعلي أثناء التقليب وقبل الغليان والا تكونـــت بهـــا فقاعات .

ـــ يكسر الجيلاتين وينقع قليلا في مقدار الماء ثم يرفع علي نار هادئة مع التقليب حتى يذوب .

ـــ يضاف الجيلاتين إلي الكريمة الإنجليزي عند رفعها من فوق النار مباشرة مع التقليب المستمر ثم تضاف الفانيليا ويقلب البافرواز جيدا ويترك ليبرد : ويقلب من وقت لأخر حتى لا تتكون قشرة علي السطح .

ـــ تخفق الكريمة اللباني ـــ في حالة استعمالها حتى تغلظ ويضاف للخليط السابق بعد أن يبرد تماما .

ـــ يبل قالب أو سلطانية صغيرة بالماء ويصب فيها بافرواز الفانيليا ويوضع فـــي الثلاجة حتى يجمد ويقلب في طبق بللوري ويغطي بصلصة شيكولاته باردة .

**مقادير صلصة الشيكولاته :**

نصف كوب ماء ، نصف كوب لبن ، ملعقة صغيرة كستر بودر ، معلقة سكر ، ٢ ملعقة كبيرة شيكولاته بودرة .

**الطريقة :**

يغلي اللبن والماء والسكر والشيكولاته ويذاب الكسترد بودر في قليل مـــن اللـــبن البارد ويصب عليه الخليط السابق مع التقليب ويرفع علي نار هادئة مع التقليـــب حتى يغلظ .

وترفع الصلصة وتترك تبرد ثم تصب علي البافرواز المقلوب .

# جاتوه الفراشة

المقادير :

العجينة : ٣ ملاعق كبيرة زبد أو مارجين ( ٧٥ جرام ) ٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم ، ذرة ملح ، قليل من الفانيليا ، ٣ بيضات مخفوفة ، ملعقة صغيرة لبن أو ماء ، مل ٤ ملاعق كبيرة دقيق ، ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، ملعقة صغيرة مسطحة كاكاو .

**وللتجميل :**

كريمة مخفوقة أو حلو زبد مكونة من ٢ معلقة زبد ٣ ــ ٤ كبيرة سكر ناعم جدا . فانيليا .

**الطريقة :**

ــ يرص عدد من أطباق الورق الخاص غير مدهونة علي صينية مدهونة خفيفا بالسمن أو تستخدم قوالب كعك المدهونة والمرشوشة بالدقيق

ــ يخفق الزبد مع السكر والملح والفانيليا حتى يسير الخليط هاشا ثم يضاف إليه البيض المخفوق قليلا مع الخفق الجيد بين كل إضافة .

ــ يضاف قليل من الدقيق إذا لو حظ تكتل العجينة

ــ يضاف اللبن أو الماء والدقيق المنخول مع الخميرة والكاكاو مع مراعاة التقليب بخفة بمعلقة من المعدن حتى تختلط المقادير ببعضها جيدا ويصبح الخليط قابلا للصب .

ــ يرفع مل ملعقة شاي كبيرة الخليط علي كل طبق ورق أو في كل قالب كعك معد لذلك .

تزج الصينية المحتوية علي الأطباق أو القوالب في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٥ ــ ٢٠ دقيقة حتى تنضج ويحمر لونها .

ــ تترك حتى تبرد في أطباق وتقلب الكعكات وتترك حتى تبرد .

ــ تقطع شريحة مستديرة من سطح كل كعكة بسكين حادة وتقسم الشريحة نصفين ثم يجمل سطح الكعكات بالكريمة المخفوقة أو حلوي الزبد باستعمال أنبوبة التجميل وتلصق أنصاف الدوائر بالكريمة أو بحلوي الزبد بحيث ترتفع عن حافة الكعكة لتمثل أجنحة الفراشة .

# الجيلي المخفوق

خفق الجيلي في أثناء تجميده تعرضه للهواء تعمل علي خفته ، وتكسبه اللون الأبيض الثلجي وفي نفس الوقت تخفض من حلاوة الجيلي ولذا يزداد السكر قليلا .

**المقادير :**

علبة جيلي ليمون أو أناناس ، ملعقة شاي بشر ليمون ، ٢ كوب ماء مغلي ، ملعقة كبيرة عصير ليمون ، ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ، بياض ٢ بيضة .

**الطريقة :**

ــ يخلط الجيلي بالسكر في إناء ويفكك جيدا .

ــ يصب عليه الماء المغلي مع التقليب حتى يبدأ في التجمد ( يوضع في الثلاجة ) .

ــ يخفق بقوة بمضرب عجل أو في الخلاط الكهربائي ( المضارب ) لإدخال كمية من الهواء تكسبه قواما خفيفا ويبض لونه وتشكله كالثلج الأبيض .

ــ يخفق بياض البيض جامدا ويضاف للجيلي ويستمر في الخفق حتى يصير الخليط جامدا مع احتفاظه بتماسكه .

ويجب الإسراع في عملية الخفق حتى لا ينصهر الجيلي .

ــ تملأ كاسات بلورية ( ٥ ــ٦ ) بالجيلي المخفوق وتجميل بشريحة ليمون أو قطعة كريز . تثلج قبل التقديم .

# جيلي اليوغورت

يناسب جميع الأعمار وخاصة الأطفال والمرضي ، مرتفع القيمة الغذائية وسهل الهضم ويفضل الجيلي الفاتح اللون كالليمون والأناناس والبرتقال ( يكفي ٤ ــ ٦ ) أفراد .

**المقادير :**

علبة جيلي أناناس ، ملعقة كبيرة سكر ، كوب ماء مغلي ، كيلو فراولة معدة للتجميل ، ملعقة صغيرة عصير ليمون . ٤ كوب لبن زبادي قليل الحموضة ، بياض ٢ بيضة .

**الطريقة :**

١ــ يخلط الجيلي بالسكر ويضاف إليه الماء المغلي مع التقليب حتى يذوب .

٢ ــ يضاف عصير الليمون ويترك حتى يبرد تمتما دون أن يتجمد .

٣ ــ يفرغ الزبادي في إناء كبير ويضاف إليه الجيلي البارد تدريجيا مع التقليب بخفة .

٤ ــ يخفق بياض البيض جامدا ويقلب بخفة مع خليط الزبادي .

٥ ــ تملا سطحها بأنصاف فراولة معدة ، ثم تملا الكاسات للنهاية بباقي جيلي الزبادي ويجمل السطح بواحدة من الفراولة الصحيحة ، يثلج قبل التقديم .

ــ يمكن استبدال الفراولة بقطع من الأناناس أو الكريز المحفوظ وغير ذلك .

# أصابع الكرب

**المقادير :**

مل ٣ ملاعق كبيرة دقيق ، ملعقة حلو سكر ناعم ، ذرة ملح ، ٣ بيضات ، كوب لبن ، ملعقة كبيرة زبد .

للحشو والتجميل : مربي ، سكر بودرة .

**الطريقة :**

- تنخل المقادير الجافة ( دقيق ، سكر ، ذرة ملح ، وتوضع في طبق الخلط ويعمل بوسطها حفرة .
- يخفق البيض ويضاف إليه اللبن والزبد ويصب في الحفرة .
- يقلب الدقيق في الخليط السائل تدريجيا بمضرب سلك أو بملعقة خشبية مع التحريك المستمر حتى ينعم الخليط ويجب أن يكون قوامه في النهاية أشبه بالكريمة الخفيفة وخاليا من أثر الدقيق وحينئذ تخفق العجينة جيدا مـــدة ٥ ــ ١٠ دقائق حتى تصير خفيفة مملوءة بالهواء وتترك مدة ســاعتين فـــي مكان متجدد الهواء قبل استعمالها .
- تسخن طاسة صغيرة قطرها ١٥ سم تقريبا ثم يدهن بالسمن ويصب فيها طبقة خفيفة من عجينة الكرب .
- تحمر ثم تقلب علي الوجه الأخر وتحمر أيضا ويلاحظ ألا يحمر الـــسطح احمرارا شديدا .
- توضع ملعقة متوسطة من المربي في الوسط ويلف الكــرب كمـــا تلـــف السيجارة ، ثم يرص علي صاج ويرش السطح بسكر البودرة الناعم ويزج في فرن حار مدة ٢٠ دقيقة ، يرفع ويقدم ساخنا في طبق .

# جاتوه اليوسفي

**المقادير :**

٦ ملاعق كبيرة زبد ( ٥٠ جرام ) ، ٦ ملاعق كبيرة سكر ناعم ( ١٥٠ جرام ) ، ٤ ــ ٥ بيضات تخفق خفيفا ، مل ٦ ملاعق كبيرة دقيق ( ١٥٠ جرام ) ، ذرة ملح ، مل ملعقة صغيرة بيكنج بودر ، ٢ ملعقة صغيرة ماء ساخن .

**للسطح والتجميل :**

ربع كيلو كريم شانتية أو ١ / ٨ كيلو كريمة لباني خفيفة + ١ / ٨ كيلو كريمة لباني غليظة + ملعقة صغيرة سكر ، ٥٠ جرام شيكولاتة سادة كتل ( تبشر ) أو شكولاته فرماسيلي ، فصوص يوسفي منزوعة البذور ، ١ / ٣ كوب عصير يوسفي .

**الطريقة :**

- تدهن صينية من صواني الكعك الإسفنجي قطر ٨ بوصات بالسمن الدافئ وتغطي بالورق ويدهن الورق .
- يخلط الزبد مع السكر حتى تسير بيضاء هشة ثم يضاف البيض واحد بعد الأخرى مع الخفق الجيد بين كل إضافة .
- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر معا ويضاف للخليط السابق مع التقليب حتى نحصل علي عجينة لينة قابلة للصب .
- يصب الخليط في الصينية المعدة ويساوي بها وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ٤٠ ــ ٥٠ دقيقة حتى تنضج ويختبر النضج .
- تقلب علي منخل سلك وتترك حتى تبرد بعيدا عن تيار الهواء .
- تخفق الكريمة اللباني الخفيفة والثقيلة معا حتى يتكون المنقار وتحلي بالسكر أو يستعمل الكريم شانتيه .

- تغطي جوانب الكعكة بطريقة خفيفة من الكريمة ثم تبسط الشكولاته المبشورة أو الفرماسيلي علي ورقة زبد مستطيلة وتمسك الكعكة باليدين من أعلي ومن أسفل وتدحرج علي الشكولاته لتغطية جوانبها بالتساوي ثم توضع علي طبق مستدير ملائم لحجمها مفروش بورقة دانتيل .
- تنزع البذور من فصوص اليوسفي وتزال الخيوط الرفيعة ويصفي مقدار العصير وتعمل عدة ثقوب بسطح الكعكة باستخدام سيخ رفيع ثم يرش السطح بعصير اليوسفي .
- يغطي سطح الجاتوه بطبقة من الكريمة ويحتفظ بجزء منها للتجميل ، ثم يجمل السطح بفصوص اليوسفي وبالكريمة المحتفظ بها بذوق سليم .

# كيك التفاح

**المقادير :**

٣ أكواب دقيق ٤ بيضات كوب زبد ملعقة صغيرة بيكنج بودر كوب سكر بودرة ٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا

¼ ملعقة صغيرة ملح ½ كوب لبن حليب

**للتجميل :**

٢ ملعقة كبيرة مربي مشمش ٢ تفاحة مقطعة شرائح

**الطريقة الدسمة ( الدعك ) ـ:**

- تدهن صينية يمكن فتحها بالسمن دهنا جيدا مقاس ٢٤ ـ ٢٦ سم .
- يدعك الزبد والسكر جيدا حتى يصير خفيف كالكريمة .
- يخفق البيض جيدا وتضاف إليه الفانيليا ويضاف إلي خليط الزبد ويقلب معه بخفة

- ينخل الدقيق والملح ومسحوق البيكنج بودر ويضاف لخليط الزبد بالتدريج ثم يضاف اللبن حتى تتكون عجينة يمكن فردها في قاع الصينية بسهولة مع الاحتفاظ بباقي العجينة لزخرفة الوجه
- تفرد العجينة في قاع الصينية سمك ٢سم
- تبسط المربى علي سطح العجينة .
- يقشر التفاح وتزال البذور ويقطع شرائح رقيقة .
- يرص فوق المربي بطريقة دائرة جميلة .
- تبرم قطع العجين علي هيئة اسطوانة رفيعة قطرها ½ سم .
- يجمل سطح الصينية بشرائط العجين المبروم علي هيئة مربعات .
- يدهن وجه شرائط بالبيض باستخدام فرشاة ناعمة
- تزج في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلوي من الفرن حتى تحمر خفيفا وتتضج .
- تقدم علي طبق بللور مفروش بورق دانتيل .

# تورتة الشكولاته بالجوز

( عين الجمل )

**المقادير :**

٢ كوب دقيق فاخر ٥ بيضات

¾ كوب زيت ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر كوب زبادي

٨/١ ملعقة صغيرة ملح ½ ١ كوب سكر ٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا ٣ ملاعق كبيرة شكولاته بودرة ½ ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم .

**للتجميل :**

كوب عين الجمل صحيح مقدار صلصة شكولاته

**الطريقة :**

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر وكربونات الصوديوم والشكولاته .
- يوضع البيض في الخلاط الكهربائي ويخفق لمدة دقيقة ، ثم يضاف إليه السكر مع استمرار الخفق لمدة دقيقتين .
- يضاف الزيت ويخفق مع البيض ثم يضاف الزبادي مع استمرار الخفق لمدة دقيقة .
- يصب الخليط في سلطانية ويضاف إليه الدقيق بالتدريج حتى ينتهي المقدار .
- تدهن صينية قطرها ٢٢ سم بالسمن السائح دهنا جيدا ثم تبطن بالدقيق ويصب فيها الخليط .
- يخبز في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلوي من الفرن حتى يتم النضج .
- تقلب علي منخل سلك وتترك حتى تبرد .
- تشق بسكين بالعرض إلي قسمين .
- تحشي بالكريمة .
- تجمل السطح بصلصة الشكولاته ووحدات عين الجمل .
- تغطي وحدات عين الجمل بطبقة خفيفة من الكراميل .
- يمكن إضافة شكولاته مبشورة في الوسط

# تورتة الكاساتا

المقادير :

٩ بيضـــة كبـــــيرة كوب سكر بـــودرة ناعم

٨/١ ملعقة صغيرة فانيليا ملعقة كبيرة عصير ليمون ٢ ملعقة كبيرة ماء ســـاخن

½ ١ كوب دقيق فاخر ٨/١ ملعقة صغيرة ملح ملعقة صغيرة بيكــنج بودر

***للتجميل :***

مقدار من حلوي الزبد الفرنسية ــــــــ مقدار من حلوي الشكولاته ـــ فواكــه مسكرة ( كرفس ــ كريز ــ لارنج )

**الطريقة :**

- يدهن صاج مستطيل بالسمن دهنا جيدا ويبطن بالورق ويدهن ثانيا .
- يخفق البيض بمضرب كهربائي حتى يغلظ قوامه ويضاف إليه السكر مع استمرار الخفق حتى يغلظ الخليط ويغطي ظهر الملعقة .
- يضاف الماء الدافئ ويستمر في الخفق حتى يفتح لونه ويتضاعف حجمــه ويغطي ظهر الملعقة ثم يضاف الفانيليا .
- ينخل الدقيق مع الملح والبيكنج بودر ويضاف إلي خليط البيض بالتدريج مع التقليب بالملعقة الخشب مسطحة للحصول علي عجينة خفيفة لينة .
- تصب في الصاج المعد ويساوي بتحرك الصاج حتى يكون متجانسا .
- يخبز في فرن حار عند درجة حرارة ١٨٠ م في الرف العلوي لمدة ٣/١ ساعة حتى يتم النضج ثم تترك لتبرد ، تقسم الكعكة المستطيلة إلي ثـــلاث مستطيلات صغيرة بعرض الكعكة .

- تساوي جوانب الكعكة بسكين حاد ساخن ( يغمس في ماء ساخن حتى تكون الطبقات منتظمة الحواف ) .
- تقسم حلوي الزبد إلي ثلاث أقسام ويلون كل قسم بلون يوضع المستطيل الأول ويغطي سطحه بحلوي الزبد .
- يوضع المستطيل الثاني فوق حلوي الزبد ويضغط عليه خفيفا حتى يلتصق تماما .
- يوضع المستطيل الثالث فوق حلوي الزبد بالشكولاته ويضغط عليه حتى تلتصق ببعضها جيدا .
- تبسط حلوي الشكولاته علي السطح العلوي وتساوي جيدا .
- تكتب علي السطح كلمة كاساتا بالعربية بحلوي الزبد وتزخرف الحواف بخطوط متعرجة أو وردات صغيرة تثلج عدة ساعات قبل تقديمها علي طبق بلور يناسب حجمها .
- تجمل الجوانب بقطع صغيرة من الفواكه المسكرة أو تخلط الفاكهة بحلوي الزبد في الطبقة الأولي والثانية ويترك السطح بدون الفاكهة المسكرة .

# كعك العيد

**المقادير :**

كيلو دقيق فاخر ـــ ½ كوب سمن ـــ ½ ملعقة صغيرة ملح ناعم ـــ قطعة خميرة طازجة في حجم عين الجمل ـــ ٢ ملعقة كبيرة سمسم أو ملعقة كبيرة خميرة فورية ـــ كوب ماء دافئ أو لبن ـــ ملعقة صغيرة محلب ناعم .

**الحشو :** مكسرات أو عجوة أو عجمية .

**<u>مقادير العجمية :</u>**

٢ملعقة كبيرة سمن ــ ٢ ملعقة كبيرة دقيق ــ كوب عسل أبيض ــ ٢ ملعقة كبيرة سمسم ــ ½ ملعقة صغيرة فانيليا أو رائحة الكعك ــ ٢ ملعقة كبيرة مكسرات مفرية .

**<u>طريقة عمل العجمية :</u>**

١ــ يسخن السمن في إناء ثم يضاف إليه الدقيق مع التقليب بملعقة خشب حتى يصفر لونه خفيفا ثم يضاف السمسم ويقلب ويبعد الإناء عن النار .

٢ــ يضاف العسل الأبيض تدريجيا مع التقليب الجيد ويعاد الخليط علي النار الهادئة لمدة دقيقة مع التقليب المستمر حتى لا تلتصق بالقاع ثم تضاف المكسرات.

٣ــ تضاف الفانيليا أو رائحة الكعك وتترك حتى تهدأ ثم تشكل كرات صغيرة في حجم البندقة .

**<u>طريقة عمل الكعك :</u>**

- ينخل الدقيق والملح الناعم ثم يضاف السمسم ويعمل بوسطه حفرة .
- يقدح السمن جيدا ويصب في وسط الدقيق ويقلب بملعقة خشب حتى تهدأ حرارته .
- تفرك المادة الدهنية بالدقيق بواسطة راحة اليدين .
- تذاب الخميرة في الماء الدافئ والسكر وتضاف لخليط الدقيق وتعجن بالماء تدريجيا حتى تصبح عجينة يابسة ملساء متجانسة .
- تغطي وتترك حتى تخمر حوالي ساعة .
- يؤخذ جزء من العجينة ويفرد بالنشابة سمك ١سم تقريبا ويقطع دوائر حتى يكون حجم الكعك متساوي .
- تحشي كل دائرة بكرة صغيرة من العجمية أو الملبن أو العجوة .
- تجمع الأطراف لأسفل وتبطط الكعك قليلا.

- يزخرف السطح بمنقاش الكعك ويرص في الصاجات ويترك حتى يخمـــر حوالي ساعة .
- تخبز في فرن حار عند درجة حرارة ٢٠٠ م في الرف العلوي من الفرن لمدة ٢٠ ق ثم تهدأ الحرارة حتى ينضج من الداخل ويحمر لونه .
- يرفع باحتراس ويوضع علي منخل سلك حتى يبرد .
- يرش السطح بالسكر الناعم ويقدم .

# بسكويت جوز الهند

**المقادير:**

½ ١كوب دقيق فاخر ــ ٢ بيضة ــ ½ كوب سكر بــودرة ــ ٢ ملعقــة كبيــرة زبيب مقطع ــ ¾ كوب زبد ــ ١/٨ ملعقة صغيرة فانيليا ــ ٢ ملعقة كبيرة جوز هند ــ ١/٨ ملعقة صغيرة ملح.

**الطريقة الدسمة ( الدعك )**

- يدعك الزبد والسكر دعكا جيدا بالملعقة الخشب حتى الخليط هشا خفيفــا كالكريمة المخفوقة .
- ينخل الدقيق والملح .
- يضاف البيض والزبيب وجوز الهند للخليط السابق .
- يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب بالملعقة الخشب حتى تتكون عجينة لينة يمكن تشكيلها بالملعقة .
- توضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة حتى تتماسك .
- تملأ ملعقة صغيرة بالعجينة وتوضع علي الصاج المدهون دهنا خفيفا مع دفعها بالملعقة علي هيئة كرة متباعدة عن بعضها .
- تخبز في فرن حار نوعا عند درجة ٢٠٠م في الرف العلوي حتى تجمــد وتحمر خفيفا .

- ترفع من الصاج بسكينة عريضة وتوضع علي منخل سلك .
- يقدم علي طبق بللور مسطح مغطي بورق دانتيل .

# بلح الشام

**المقادير:**

½ ١ كوب دقيق ــ ١/٨ ملعقة صغيرة ملح ــ كوب مــاء ــ ملعقة صغيرة سكر بودرة ــ ½ كوب زيت ــ ٤ : ٦ بيضـــات ــ ١/٨ ملعقة صغيرة فانيليا .

**للتجميل :**

جوز هند أو فستق مفري

**للتحمير:**

٢ كوب زيت دوار الشمس

**الطريقة :**

- يوضع الماء والملح والسكر والزيت في قدر ثم يرفع علي النـــار حتـــى يصل لدرجة الغليان .
- يبعد القدر عن النار ويضاف الدقيق دفعة واحدة مـــع التقليـــب بالملعقـــة الخشب حتى تصبح العجينة كالكرة مع مراعاة عدم رفع العجينـــة مـــرة أخرى علي النار .
- تترك حتى تصير دافئة ثم يضاف البيض بالتدريج واحـــدة واحـــدة مـــع التقليب بقوة عند إضافة البيض .
- تستمر في إضافة البيض حتى تصير العجينة ناعمة لامعة وعنـــد رفـــع الملعقة إلي أعلي ينسحب جزء من العجينة علي هيئة منقار ثـــم تـــضاف الفانيليا .
- توضع العجينة في كيس متين به قمع علي هيئة وردة قطرها ١ سم .
- يوضع الزيت في إناء عميق ويقدح خفيفا.

- يغمس مقص في الزيت ويضغط علي الكيس لدفع العجينة وتقص علي هيئة أصابع طولها ١٠سم مع وضعها في الزيت باحتراس شديد .
- تهدأ الحرارة أثناء النضج حتى لا يحمر سريعا من الخارج ويبقي داخلة نيئا معجنا
- يقلب باحتراص بمقصوصة علي الوجه الآخر حتى يحمر .
- يرفع بالمقصوصة ويوضع في مصفاة للتخلص من الزيت الزائد .
- يسقي بالشراب البارد ويصفي ويرص في طبق التقديم .

# بسكويت هلال رمضان

**المقادير :**

٢ كوب دقيق ــ بيضه ــ ¾ كوب زبد ــ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ــ ½ كوب سكر بودرة ــ ملعقة صغيرة عصير ليمون ــ ٢ ملعقة كبيرة لبن ــ بشر ليمونه

**مقادير حلوي الشكولاته :**

٢ ملعقة كبيرة مسحوق الكاكاو بدون سكر أو كوب شكولاته مبشور ــ ½ كوب سكر ناعم ــ ٢ ملعقة كبيرة ماء ساخن

**الطريقة : البسيطة ( الفرك )**

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر ويوضع في سلطانية العجن .
- تضاف الزبدة للدقيق وتفرك بأطراف الأصابع مع رفع الأيدي لأعلي لادخال الهواء .
- يضاف السكر والبيض واللبن وبشر وعصير الليمون .
- يقلب الخليط بالملعقة الخشب حتى يختلط جيدا فتتكون عجينة يابسة نوعا .
- توضع العجينة في سلطانية نظيفة لتستريح مدة ¼ ساعة وتغطي بفوطة نظيفة أو كيس بلاستيك .

- تفرد العجينة بالنشابة سمل ¼ سم وتشكل علي هيئـــة هـــلال بالقطاعـــة الخاصة .
- ترص بنظام في صاج مدهون بالسمن دهنا جيدا .
- تخبز في فرن متوسط الحرارة عند درجة ١٨٠ م في الرف العلوي مـــن الفرن حتى تحمر خفيفا .
- ترفع بسكين عريضة وتوضع علي منخل سلك حتى تبرد .
- تلصق كل اثنين معا بالمربي أو بحلوي الزبد .
- يغطي السطح العلوي بحلوي الشكولاته بغمسه فـــي حلـــوي الـــشكولاته ورصه علي قاعدة سلك حتى يتجمد أو منخل سلك .
- يوضع في الثلاجة قبل التقديم حتى يكون متماسكا .
- يقدم في طبق بللور مفروش بورق دانتيل

# حلوي الشكولاته :

١ـــ توضع الشكولاته والسكر والماء الساخن في سلطانية وأسفل السلطانية حمام مائي .

٢ـــ تدعك جيدا بملعقة خشب حتى تغطي ظهر الملعقة بطبقة لامعة متوسط السمك .

٣ـــ تستخدم في تغطية البسكويت .

# البسيمة

**المقادير :**

٢ كوب جوز هند مبشور ــ ½ ملعقة صغيرة مسحوق بيكنج بودر ــ ١ كوب سكر بودرة ناعم ــ ١ كوب لبن حليب دسم ــ ½ كوب دقيق فاخر ــ ¼ كوب زبد سايح ــ ¼ ملعقة صغيرة ملح ــ ½ كوب طحينة لدهن الصينية حسب الرغبة

**الطريقة :**

١ــ تدهن صينية مقاس ٢٤ سم بالسمن دهنا جيدا أو بالطحينة حسب الرغبة .

٢ــ ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر .

٣ــ يضاف الزبد السايح إلي الدقيق ويخلط معه جيدا ثم يضاف مبشور جوز الهند والسكر ويدعك الخليط جيدا بين الكفين .

٤ــ تعجن باللبن أو بالماء حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .

٥ــ يوضع الخليط في الصينية المدهونة بالطحينة وتفرد باليد جيدا سمك ١سم مع دهن اليد بالسمن السايح أثناء الفرد وتجمل باللوز أو البندق .

٦ــ تخبز في فرن هادئ حتى تحمر خفيفا .

٧ــ تقطع بسكين حاد وهي ساخنة علي هيئة

مثلثات أو مربعات حسب الرغبة .

٨ـــ ترفع من الصينية وهي ساخنة قبل أن تبرد حتى لا تلتصق بالصينية .

# إرشادات هامة

**<u>الموازين المنزلية وما يعادلها بالمكاييل :</u>**

كيلو زبد أو سمن جامد = ٤ أكواب

كيلو دقيق غير منخول = ٦ أكواب

كيلو سكر سنترفيـــش = ٥ أكواب

كيلو سكر بودرة ناعم = ٦ أكواب

كيلـــــو زبيـــــــب = ٤ أكواب

كيلو مكسرات مفرية = ٤ أكواب

كيلو جبن رومي مبشورة = ٨ أكواب

كيلــــو جــوز هنـــــد = ١٠ أكواب

كيلــــو بقســـــماط ناعم = ٨ أكواب

**<u>الســــــــوائل :</u>**

كيلو لبن = ( لتر لبن ) = ٤ أكواب

عصير برتقالة متوسطة = ٤ ملاعق كبيرة

عصير ليمونه متوسطة = ملعقة كبيـــــرة

٤ برتقـــالات متوسطة = كوب عصـــير

٧ بيضـــات كاملـــــة = كوب

٨ بيـــاض بيضـــات = كوب

١٢ صفار بيضـــــــة = كوب

**الشروط الواجب مراعاتها عند تكييل الخامات :**

(١) الدقيق : ينخل الدقيق ويعبا في الكوب بالملعقة ثم يسوي السطح بسكين دون الضغط عليه مع مراعاة تجنب هزة أو كبسه أثناء الكيل .

(٢) سكر السنترفيش : يملأ الكوب ويساوي السطح بالسكين .

(٣) سكر البودرة : تفكك الكتل بالضغط عليها بالنشابة ثم ينخل ثم يكيل ويساوي السطح بالسكين .

(٤) باقي الخامات الجافة تعبا مسطحة دون